

TAPADA DE COELHOEIRO



TAPADA DE COELHOEIRO × BRANCO × 2023

ÁLCOOL: 13%

CASTAS: 50% ARINTO 50% ROUPEIRO

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 5 a 10 ANOS

SO2 TOTAL: 80 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 6,2 gr/L × pH: 3,10 × AÇÚCARES TOTAIS: 1,3 gr/L

DESCRIÇÃO DA VINHA

A vinha da Sobreira-de-baixo foi plantada em 2008, junto a um pequeno bosque de sobreiros e azinheiras. Situa-se a uma altitude média de 280 metros e é de sequeiro. As videiras são conduzidas em cordão bilateral e têm uma orientação de noroeste a sudoeste.

SOLO

Origem granítica com teor elevado de argila, textura arenosa com fertilidade equilibrada. Presença quartzo.

ANO CLIMÁTICO

O ano de 2023 destacou-se por um início de inverno mais ameno, seguido por um Fevereiro particularmente frio e seco. A primavera e o verão registaram temperaturas acima da média, e de pouca precipitação, salvo por um Junho ligeiramente mais húmido. A vindima em Setembro decorreu sob condições ótimas, com temperaturas suaves e baixa precipitação. Este conjunto de condições favoreceu a concentração aromática e a acidez equilibrada nos vinhos brancos.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente e cuidadosamente acondicionadas em caixas de 25 kg, sendo de imediato transportadas para a adega. À chegada, permaneceram durante 24 horas numa câmara de frio com temperatura controlada. Seguiu-se uma seleção criteriosa dos cachos, prensagem pneumática e decantação estática. A fermentação alcoólica iniciou-se em depósitos de inox, sendo o mosto transferido, logo após o arranque, para foudres de carvalho austríaco de 20 hectolitros. Terminada a fermentação, o vinho estagiou sobre borras finas nos mesmos foudres durante 12 meses, promovendo uma evolução delicada e equilibrada

ESTÁGIO

12 meses em Foudre Carvalho Austríaco de 20hL.
6 meses em garrafa.

NOTA DE PROVA

Aroma vibrante, com destaque para toranja e lima, complementados por uma nota subtil de madeira bem integrada. Na boca, revela frescura envolvida por uma textura cremosa, com bom volume, tensão e final persistente e salino

Produzido com consciência.
Produzido com respeito.